

## Enzym für schnelle, effiziente Flotation des Traubenmostes

**Rapidase® Flotation** verkürzt die Flotationszeit. **Rapidase® Flotation** reduziert zügig die Viskosität, damit die festen Partikel schneller aufschwimmen. **Rapidase® Flotation** sorgt für festeren Schaum, da es den Zusammenschluss von Trubpartikeln fördert.

### Rapidase® Flotation

- Flüssige, pektolytische Enzymzubereitung, enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil an *Cinnamyl-Esterase* (nFCE), um die Aromafrische unabhängig von der verwendeten Hefe zu erhalten.

### Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich nach dem Pressen zugeben.
- 1 bis 3 ml/hl Most.
  - Bei Temperaturen über 13°C: 1 ml/hl.
  - Bei Temperaturen zwischen 10 und 12°C: 2 ml/hl.
  - Bei hohem Pektингehalt und unreifem Lesegut: 3 ml/hl.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 45°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein und bei normalen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen.
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

#### Anmerkung:

- Die Kontaktzeit kann bei Bedarf über einen negativen Pektintest bestimmt werden. Ein einfaches Pektintest-Verfahrensprotokoll ist auf Anfrage erhältlich.
- Um die Klärung durch die Flotation zu erleichtern, können positiv geladene Schönungsmittel wie Gelatine verwendet werden, um die Partikelgröße zu erhöhen.

### DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

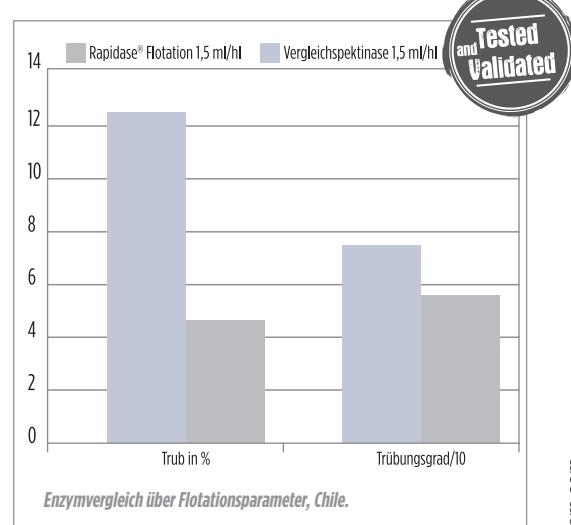
Die Enzyme mit dem Markennamen Rapidase® werden exclusiv von DSM hergestellt. Als einer der wenigen Marktführer im Bereich Lebensmittelenzyme blickt DSM auf die längste Erfahrung bei der Produktion von Weinenzymen zurück. Außerdem arbeitet DSM äußerst engagiert an seinem Quality for life™-Programm. Dieses Programm garantiert Ihnen - als unserem Kunden - dass jedes von DSM gekaufte Produkt in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit höchsten Ansprüchen genügt und auf sichere und nachhaltige Weise hergestellt wurde. Sämtliche Produktbeschreibungen, Sicherheitsdatenblätter, Allergen- und GVO-frei-Bescheinigungen sowie Herstellerzertifikate sind auf Anfrage erhältlich.



- Bentonit oder Kieselsol sollten nur als Flotationshilfen verwendet werden, nachdem genug Zeit für eine ausreichende Depektinisierung belassen wurde.

### Getestet und validiert

Um eine bestmögliche Effizienz bei der Anwendung sicherzustellen, wird jede **Rapidase®**-Rezeptur in enger Zusammenarbeit mit den weltweit renommiertesten oenologischen Forschungsinstituten entwickelt und **getestet**. Jede Formulierung wird danach in Kellereien auf Produktionsebene gründlich **validiert**.



Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

Unsere im Vertrieb tätigen Anwendungsberater und Getränkeingenieure stehen Ihnen jederzeit zur Lösung Ihrer Probleme zur Verfügung. Wir begleiten Sie bei Versuchen vor Ort, analysieren mit Ihnen zusammen die Testresultate und bewerten die Ergebnisse unserer erstklassigen Produkte unter den bei Ihnen gegebenen spezifischen Anwendungsbedingungen.

### Verpackung und Lagerung

- **Rapidase® Flotation** ist erhältlich in 5 kg Kanistern.
- Im Kühlschrank bei 4-8°C lagern.